

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Submission Cabernet Sauvignon 2020
Vinícola	689 Cellars
Safra	2020
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon e Merlot
Teor Alcoólico	14,2%
Maturação	10 meses em barricas de carvalho francês (25% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	93 pts Toronto Star 90 pts Tasting Panel

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

689 Cellars foi fundada em 2009 pelos amigos Curtis McBride e Kent Rasmussen, veteranos experientes do vinho americano.

Logo após uma viagem ao oriente, tiveram a ideia de nomear a vinícola constituída em sociedade, com os três números mais auspiciosos da cultura chinesa. 6 representa a felicidade e fluidez, o 8 representa riqueza e prosperidade, enquanto o 9 representa longevidade e eternidade.

Na safra 2020, o Submission Cabernet Sauvignon foi elaborado com uvas selecionadas em vinhedos dos condados de Napa, Sonoma, Lodi e Mendocino. É um exemplar predominante em Cabernet, contendo uma pequena fração de Merlot em sua composição. A maturação foi de 10 meses em barricas francesas, das quais 25% eram novas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

denota ótima complexidade, com notas de frutas vermelhas e negras maduras (cereja, morango, framboesa e amora), bem sintonizadas com toques de lavanda, baunilha, pimenta-preta, cravo, alcaçuz, chocolate amargo e alecrim

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

tem bom corpo, taninos macios, mas presentes, e uma acidez bem suculenta para equilibrar o conjunto; destaca-se pela intensidade e persistência de notas de cereja, morango e amoras, com toques de alcaçuz, café e baunilha no fim de boca

CARNES

 peixe  crustáceo  ave  suíno

QUEIJOS

 frescos  moles  médios  duros

DA TERRA

 hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

AMIDOS

 massas  risotos  polenta  tubérculos

TEMPEROS

 pimentas  ervas  especiarias  aromáticos

DOCES

 oleoginosas  frutas  sobremesas  chocolate

DESCRIÇÃO

sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada



CULINÁRIA